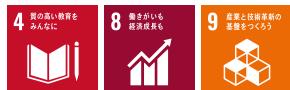


□ 要請番号 (JL01222B14)

募集終了



国名	職種コード 職種	年齢制限	活動形態	区分	派遣期間	派遣隊次
フィリピン	G238 料理	20~45歳のみ	個別	新規	2年	・2023/2・2023/3・2023/4・2024/1



【配属機関概要】

1) 受入省庁名（日本語）

国家経済開発庁ボランティア調整局

2) 配属機関名（日本語）

ロザリオ インテグレイテッド スクール 高等部(調理コース)

3) 任地（ラ・ウニオン州ロザリオ町）JICA事務所の所在地（マニラ首都圏マカティ市）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（バスで約5.0時間）

4) 配属機関の規模・事業内容

ルソン島北部のラ・ウニオン州にあるロザリオインテグレイテッドスクールは幼稚園から高校までを併設する公立の一貫教育校。特殊教育や代替学習システム(学校に通っていない若者向け)等、多様な学生のさまざまなニーズに応える教育を提供している。195人の教師と14人の非教師職員が働いており、総生徒数は6,182人。フィリピンの教育システムは小学校6年、中学校4年、高校2年となっており、配属先では高校生(11年生、12年生)になると専門コースに分かれ、それが専門知識や職業技術を学ぶ。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

配属先が提供する職業技術訓練コースの一つに高等部での調理コースがあり、学習者はフィリピン料理を中心に学んでいるが、日本料理を含むその他のアジア料理の知識や調理技術を身に付けることで、卒業後の進路の選択肢は大きく広がることが期待される。日本料理はフィリピンでもとても人気があり、様々なアジア料理の中でも特に日本料理についての知識を高めたいとの要望からJOCVの要請となった。現在はコース内で日本料理の紹介は行われておらず、教師たちも専門知識がない状態で、生徒たちも初めて日本料理を学ぶ状況。

2) 予定されている活動内容（以下を踏まえ、隊員の経験をもとに関係者と協議して計画を立て、柔軟に内容を変更しながら活動を進めます）

教員の知識や技術の向上と、生徒に対する実践的な授業の実施を目指して、同僚と協力しながら以下の活動を行う。

1. 教員に対する日本料理やアジア料理の知識や調理技術の向上を目的としたワークショップの企画・開催
2. 授業でのデモンストレーション、生徒への指導補助
3. 日本料理/アジア料理についての材料やレシピに関する資料・教材作成

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理実験室があり、台所用品、調理器具、ストーブ、オーブン、冷蔵庫など基本的なものは揃っている。

4) 配属先同僚及び活動対象者

調理を担当する同僚教員は4名

調理コースは各学年3クラス、一クラス約30名。
実習を中心に行う、高校生(12年生)を中心に担当予定。

5) 活動使用言語

英語

6) 生活使用言語

その他

7) 選考指定言語

英語(レベル:B)

【資格条件等】

[免許/資格等]：（調理師）

[性別]：（ ） 備考：

[参考情報]：

- ・指導/実務経験どちらか必須

任地での乗物利用の必要性

不要

[学歴]：（専門学校卒） 備考：専門知識が必要

[経験]：（指導経験）2年以上 備考：実践的な知識が求められている
（実務経験）2年以上 備考：実践的な知識が求められている

【地域概況】

[気候]：（熱帯雨林気候） 気温：（25～35°C位）

[電気]：（安定）

[通信]：（インターネット可 電話可）

[水源]：（安定）

【特記事項】

【類似職種】